

Gaststätte
Alte Remise
im Kammergut Tiefurt



M E R T Ä



Valentinstagmenü 2018

Amuse-Gueule

Kleiner Gruß aus der Küche

Vorspeise

Carpaccio vom Rind
mit Parmesan und Rucola

Suppe

Suppen Variation

Karotten-Ingwer, Creme von Erbsen und Minze, Cappuccino von Curry und
Zitronengras

Hauptgang

Saftige Maishähnchenbrust
mit Herzoginkartoffeln, jungen Gemüsen und Pflaumen-Orangensauce

oder

Saiblingsfilet

mitfrischen Blattspinat, Schmorgeltomaten, blaue Trüffelkartoffeln und
leichter Safransauce

oder

Fondue für zwei Personen

mariniertes Hähnchenfleisch und Schweinefilet sowie 5 Riesengarnelen
mit Honig-Limetten-Sesam Dip und Jamaika Jerk Dip
frisches Steinofen Baguette und Pellkartoffeln

Dessert

Flambierter Crêpes
mit Orangen-Rose-Sekt-Sorbet

Pralinen

Handgefertigte Pralinen

Preis pro Person

39,95 € 5 Gang

32,95€ 3 Gang (Suppe, Hauptgang, Dessert)

Küchenchef
Peter Scheele

Restauranter
Nadja Krauß

M E N Ü



Getränkeempfehlung

Mineralwasser

Vita pur, Orange, Zitrone

Thüringer Säfte

Biere vom Fass

Kaffee/ Espresso/ Tee

WÜRTTEMBERG

2013er Blanc de Blanc trocken

Qualitätswein

Weingärtner eG, Clebronn-Güglingen

Cuveè von Riesling und Weißburgunder

frisch, leicht, fruchtbetont, Aromen von

Birne,

Pfirsich und Zitrus, schlank und lebendig

PFALZ

2013er Schwarzriesling trocken

"Vier Jahreszeiten", Qualitätswein

Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad

Dürkheim

fruchtiges, feines ausdrucksvolles Bukett,

weiße Frucht, feinwürzig, leicht, elegant,

Aromen von reifer Kirsche, harmonisch

Vorspeise

Kleiner sommerlicher Blattsalat

Hauptgang

Gebratene Maishähnchenbrust

mit buntem Gemüse und Herzogin

Kartoffeln

Dessert

Überbackene Erdbeeren

mit Erdbeer- und Vanilleeis

Küchenchef

Peter Scheller

Restaurantleiter

Martin Krauß